

No: 1119 – Mahreç İşareti

ALAŞEHİR EKMEĞİ

Tescil Ettiren

ALAŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1119
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000178
Başvuru Tarihi	: 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. Mektep Cad. 60 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Ekmeği; Durum (*Triticum durum*) buğdayı unu, ekşi maya, tuz ve su kullanılarak üretilen ekmektir. Ekmek hamuru, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünür. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir. Üzerine, haşır adı verilen un - su karışımı sürülüp susam serpidikten sonra taş fırında pişirilir. Ekşi mayanın hazırlanmasında üzüm suyu kullanılır.

Alaşehir Ekmeğinin iç rengi açık sarı; kabuk rengi ise kahverengi olup ince ve çıtır yapılıdır. Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 kg Alaşehir Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ekşi maya için bileşenler (10 kg için):

- 5 kg ekmeklik buğday unu
- 2500 ml su
- 2500 ml üzüm suyu

Ekşi mayanın hazırlanması:

5 kg un, 2500 ml üzüm suyu ve 2500 ml su karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Üzeri bez ile örtülerek 28 - 30 °C sıcaklıkta bir gün bekletilip 20 °C sıcaklıkta 2 - 3 gün süre ile mayalanmaya bırakılır. Karışım üzerinde kabarcıklar oluşunca maya aktivitesinin gerçekleştiği anlaşılır ve mayalama sürecine 25 °C sıcaklıkta 5 - 6 gün devam ettirilir. Hazırlanan ekşi mayadan, Alaşehir Ekmeği üretimi için gerekli olan miktar alındıktan sonra alınan miktarın ½'si kadar un, ¼'ü kadar su ve ¼'ü kadar üzüm suyu kalan ekşi mayanın içine ilave edilerek mayanın sürekliliği sağlanır.

Ekmek hamuru için bileşenler:

- 100 kg ekmeklik buğday unu
- 65 - 70 l su

- 3 - 4 kg ekşi maya
- 1,5 kg tuz
- 13 - 15 kg susam

Ekmeğin hamurunun hazırlanması:

Taş veya su değirmende öğütülmüş durum buğdayından (*Triticum durum*) elde edilen ve kepeğinden ayrılmamış buğday unları yaz aylarında en az iki, kış aylarında ise üç hafta kadar dinlendirildikten sonra elenerek yoğurma kabına konur. Üzerine su ve tuz ilave edilip yoğurucularla yoğrulur. Yoğrulan hamurun orta kısmına havuz açılır, önceden hazırlanan ekşi maya ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 20 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Yazın 20 - 23 °C, kışın ise 22 - 24 °C sıcaklıkta yoğrulan hamurun iç sıcaklığının 22 - 23 °C arasında olması gerekir. Bu sebeple hamur, 15 - 20 dakika ıslankaya (ilk fermantasyon / dinlendirme) bırakılır. Bu işlem Alaşehir Ekmeğinin şekil ve yapısının düzgün olmasını sağlamak için yapılır. İlk fermantasyondan sonra 3 - 5 dakika arasında tekrar yoğrulan hamur 90 dakika dinlendirilir ve ikinci fermantasyon aşaması tamamlanır. Dinlendirilen hamur, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünüp oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir.

Şekil verilen ekmeğin hamurlarının üzerlerine; 200 ml suya 50 g ekmeğin buğday unu karıştırılarak hazırlanan ve "haşır" adı verilen un - su karışımından 10 - 12 ml sürülerek ekmeğin, piştikleri zaman kahverengi renk almaları sağlanır.

Her bir ekmeğin hamurunun üzerine 8 - 12 g susam serpilip 210 °C sıcaklıktaki taş fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişen Alaşehir Ekmeği, soğuması için ekmeğin raflarına veya sepetlerine dizilir. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun beze sarılır. Oda sıcaklığında 4 - 6 gün tazeliğini koruyarak muhafaza edilebilir.



Resim 1a. Alaşehir Ekmeği (Baton)



Resim 1b. Alaşehir Ekmeği (Yuvarlak)

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası, Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Alaşehir Ekmeğinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu ve Alaşehir Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.